LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Porto et vins de liqueur français 149
Décret. — Emploi en vinification des moûts de raisin 151
Décret. — Déclaration de récolte des vins 157
Am. Desmoulins. — L'olivier, la lavande et la truffe 160
P. & L. Ravaz. — Culture superficielle et sécheresse 167
P. Galles — Un tracteur vigneron rationnel et économique 168
Louis Chapuis. — Association des actionnaires et obligataires des chemins de fer français (Lettre adressée aux membres du Parlement) 169
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Concours sur titres pour l'emploi de Directeur des Ecoles d'agriculture de Philippeville et de Sidi-bel-Abbès 171
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Porto et vins de liqueur français

A la propagande pour le vin français, propagande bien engagée déjà, notamment par l'A. P. V. et son chef de file, — j'allais dire: son généralissime — M. Nougaret, s'ajoute, dans notre pays, une propagande très active pour certains vins étrangers, et notamment pour le Porto, dont j'ai déjà parlé dans une précédente chronique.

Du succès obtenu par le Porto, j'ai essayé de donner quelques raisons, mais une lettre, que m'a adressée l'Administrateur délégué de la Société coopérative de vente des vins naturels du cru de Banyuls, en contient d'autres sur lesquelles il n'est pas inutile d'appeler l'attention de nos viticulteurs.

Lisez plutôt :

« Dans votre si intéressante publication du 5 juillet, nous avons lu avec grand intérêt votre article intitulé « Le Porto et les Vins de Liqueur Naturels Français » lequel nous a suggéré quelques réflexions que vous nous permettrez de vous écrire, quoique nous ne pensions pas que vous deviez les publier.

Vous avez très bien discriminé les raisons qui ont mis le Porto en vogue : le snobisme est le grand coupable, la publicité aidant. L'Etat lui-même a fait et fait encore une réclame intense au Porto : voici deux faits typiques :

La Caisse autonome des Tabacs soigne bien sa publicité : affiches, articles

de journaux, cinéma, etc... Dans toutes les salles de cinémas Parisiens on a pu voir cet hiver un film représentant une très jolie femme, descendant d'une superbe auto arrêtée devant un chic restaurant du Bois de Boulogne, la légende qui accompagnait, la voici : « **A l'heure du Porto, Mademoiselle Huguette ex-Duflos fume des cigarettes Gitanes Vizir** ».

Ce mois-ci (juillet) le Ministre du Commerce a reçu une délégation de la Fédération Internationale des Maisons à succursales multiples à laquelle il a offert... un PORTO d'honneur ! même pas du Champagne ! quant à nos Banyuls ou nos Muscats.. n'en parlons pas.

Vous êtes trop averti des tendances actuelles pour ne pas ignorer que la publicité coûte énormément cher ! Mais, répondrez-vous, les Portugais trouvent bien l'argent nécessaire. Oui, ils en trouvent et ils en trouveront autant qu'ils en auront besoin pour la raison bien simple : c'est que le Porto est la monnaie d'or Portugaise ! Le Portugal a surtout le Porto comme principal article d'exportation, aussi, tous ses efforts se concentrent-ils sur l'exportation de ce vin.

Savez-vous, Monsieur, combien il est rentré d'hectolitres de Porto en France en 1930 ? : 119.500 hectos et depuis le 1er janvier 1931 les importations atteignent 12.000 hectos par mois, soit pour 1931 : 144.000 hectos.

Et pendant ce temps nos Banyuls et nos Muscats prennent du rance dans les caves de nos producteurs !

Et si encore on nous importait du véritable Porto ! Mais là encore nous sommes des dupes ! La Chambre de Commerce française de Lisbonne nous affirme que 90 o/o du Porto introduit en France est du « Porto de circonstance » indigne du nom qu'il porte et les portugais eux-même n'en voudraient pas. ...

Les vignerons portugais eux-mêmes protestent contre ces exportations massives de Porto de circonstance et ils réclament une délimitation, non plus géographique, mais basée sur les principes français : origine géographique, cépages (hybrides exclus) et aire de production. Car malheureusement en Portugal, c'est au gouvernement qu'est dévolu le *droit* de délimiter et il en use et abuse à tour de bras. Pensez-donc ! plus il exporte de Porto, plus sa balance commerciale est en bénéfice....

Pour terminer, permettez-nous de vous envoyer un échantillon du Banyuls que nous élaborons, qui corrigera peut-être l'impression que vous a laissée la dégustation du Banyuls que vous avez acheté.

Veuillez, etc., etc. *L'Administrateur délégué.*

N'est-ce pas un comble de voir nos administrations et l'un de nos Ministres faire de la réclame au Porto, au détriment de nos propres vins ?

Le Porto détrône le Champagne ; que vont dire les Champenois ?

Pour en revenir à la lettre de la Coopérative de Banyuls, j'ai constaté avec plaisir que le vin dont j'ai reçu un échantillon était très supérieur à celui que j'avais acheté à Montpellier.

Il y a Banyuls et Banyuls, comme il y a Porto et Porto.

De son côté, le propriétaire du « *Mas Amiel* », à Maury, m'avait envoyé quelques bouteilles de son cru, dont la qualité est remarquable.

Donc, on produit d'excellents vins de liqueur dans le Roussillon. Tous seront excellents quand les producteurs feront pour cela le nécessaire ; et notamment lorsqu'ils se décideront à proscrire l'alcool de betterave, indigne de leurs crus généreux.

Je me trompe peut-être, mais j'entrevois le jour où l'alcool pourrait être remplacé par du *moût concentré*, au grand bénéfice de la qualité.

Reste la question de publicité. Question d'argent : est-elle vraiment insoluble ?

Envoi à M. Nougaret :

Jusqu'ici, vos habiles réclames se bornent à dire : *Buvez du vin.* Ne conviendrait-il pas de dire :

Buvez du vin français.
Buvez des vins de liqueur français.

Et peut-être, alors, notre Ministre du Commerce n'appliquerait pas votre formule, en disant à ses hôtes : « Buvez du vin de Porto ».

*
* *

Nous publions ci-après, les décrets relatifs à l'emploi des moûts concentrés et à la déclaration de récolte.

Les personnes qui aiment les réglementations compliquées sont servies à souhait.

J'en reparlerai dans ma prochaine chronique.

L. Degrully.

EMPLOI EN VINIFICATION DES MOUTS DE RAISIN

Le Président de la République française,

Vu l'article 15 de la loi du 4 juillet 1931 ;

Vu l'avis exprimé par la commission consultative interministérielle de la viticulture dans sa séance du 22 juillet 1931 ;

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et du ministre du budget.

Décrète :

TITRE I

Emploi en vinification des moûts de raisin concentrés à plus de 10 p. 100

Article premier. — L'emploi en vinification des moûts de raisin concentrés à plus de 10 p. 100 ne peut avoir lieu qu'au vignoble et durant la période des vendanges déterminée dans les conditions fixées par l'article premier de la loi du 6 août 1905.

Art. 2. — L'addition de moûts concentrés est faite sur la vendange ou sur le moût non encore fermenté ou en cours de fermentation. Elle ne doit pas avoir pour effet d'enrichir le produit achevé de plus de deux degrés et demi d'alcool total, acquis et en puissance.

Les moûts concentrés qui sont employés en vinification ne doivent avoir subi aucune des manipulations énumérées à l'article 3, 2°, du décret du 19 août 1921 ; toutefois, demeure autorisé le traitement par l'anhydride sulfureux pur, en toute quantité.

Les vendanges ou moûts destinés à la fabrication de vins qui seront expédiés sous un nom de cru ne peuvent être enrichis que par des concentrés de même cru.

Les vendanges ou moûts destinés à la fabrication de vins qui seront expédiés sous une appellation d'origine ne peuvent être enrichis que par des concentrés de même appellation.

Les vendanges ou moûts destinés à la fabrication de vins qui seront expédiés sous un nom de pays ne peuvent être enrichis que par des concentrés portant le même nom de pays.

Les vendanges ou moûts ayant fait l'objet d'une opération de sucrage en première cuvée, dans les conditions de la loi du 4 août 1929, ne peuvent être additionnés de moûts concentrés.

Art. 3. — Demeure licite l'emploi, prévu par l'article 7 du décret du 31 janvier 1930, les moûts concentrés à plus de 10 p. 100 pour l'édulcoration des vermouths et apéritifs à base de vin.

Art. 4. — Toute personne qui veut ajouter des moûts concentrés à la vendange ou au moût est tenue d'en faire, trois jours au moins à l'avance, la déclaration à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses dont dépend la localité où doit avoir lieu l'opération. Cette déclaration énonce :

1° Les nom, prénoms et domicile du déclarant ;

2° Par catégorie (cru, appellation, nom de pays), la quantité approximative de vendanges ou de moûts à additionner de moût concentré ;

3° Le cru ou l'appellation d'origine sous lesquels le vin obtenu sera déclaré ou le nom de pays qui servira à désigner ce vin quand il sera expédié de la propriété ;

4° Par catégorie (cru, appellation, nom de pays), la quantité de moût concentré à mettre en œuvre et sa densité ;

5° Les lieux, jours et heures auxquels auront lieu les opérations.

Art. 5. — L'addition de moût concentré est faite sous le contrôle et la surveillance de l'administration des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Toutefois, si les employés n'interviennent pas au jour et à l'heure indiqués par les déclarants, il est valablement procédé en leur absence.

Art. 6. — Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses peuvent, avant l'opération, prélever gratuitement des échantillons du moût concentré qui sera utilisé et des vendanges ou moûts à enrichir.

Le cas échéant, ils peuvent exiger toutes justifications établissant que les moûts concentrés étaient susceptibles de bénéficier du même nom de cru ou de la même appellation d'origine ou proviennent du même pays que les vendanges ou moûts auxquels ils sont ajoutés. Ces agents, de même que les agents chargés de la répression des fraudes, ont, en outre, le droit, pendant un délai de 15 jours, de procéder à la reconnaissance de tous les vins et marcs existant en la possession des intéressés et de prélever gratuitement des échantillons de ces vins et marcs.

Art. 7. — Toute personne qui, en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, ferments ou levures, désire avoir en sa possession une quantité supérieure à 25 kilog. de moût de raisin concentré à plus de 10 p. 100 est tenue d'en faire préalablement la déclaration à la recette buraliste du lieu de son domicile et de fournir des justifications d'emploi. Cette disposition n'est pas applicable aux détaillants qui, en même temps que des vins destinés à la vente, n'ont pas en leur possession des vendanges, moûts, lies, marcs de raisin, ferment ou levure.

Cette déclaration énonce :

1° La quantité de moût concentré que le déclarant désire détenir et sa densité ;

2° L'usage auquel ce moût concentré est destiné.

Art. 8. — Le déclarant est tenu de se munir immédiatement et à ses frais d'un carnet conforme au modèle établi par l'administration des contributions indirectes ou des

contributions diverses qui sera coté et paraphé par cette administration et sur lequel il inscrira journellement les quantités de moût concentré qu'il aura employées et l'usage qu'il en aura fait. Toutefois, les consommations domestiques qui n'excèdent pas un kilogramme par jour en moyenne peuvent faire l'objet d'une inscription en bloc à la fin de chaque semaine.

La tenue du carnet n'est pas obligatoire si la totalité du moût concentré doit être consommée dans le courant d'une seule journée et si la date de l'emploi a été indiquée à l'administration.

Art. 9. — Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses et les agents chargés de la répression des fraudes ont la faculté de contrôler l'exactitude des déclarations et inscriptions faites en exécution des articles 7 et 8 du présent décret, de se faire représenter les carnets dont la tenue est prescrite par l'article précédent, ainsi que les quantités de moût concentré non consommées ; les déclarants sont tenus d'établir l'emploi qui a été fait des moûts concentrés mis en œuvre.

Art. 10.— Si, pour une cause accidentelle, des opérations déclarées conformément aux articles 4 et 7 du présent décret ne peuvent avoir lieu au moment fixé, la déclaration doit en être faite à la recette buraliste avant l'heure à laquelle devaient être effectuées ces opérations.

Art. 11. — Tout détenteur d'une quantité supérieure à 200 kilogr. de moût de raisin concentrés à plus de 10 p. 100 et qui n'exerce pas un commerce ou une industrie impliquant la possession de moûts concentrés, est tenu d'en faire une déclaration à la recette buraliste du lieu de son domicile et de se soumettre au contrôle des employés de l'administration des contributions indirectes ou des contributions diverses et des agents chargés de la répression des fraudes.

Art. 12. — Tout envoi de moûts concentrés fait par quantité de 25 kilogr. au moins à une personne n'en faisant pas le commerce ou n'exerçant pas une industrie qui en comporte l'emploi, doit être accompagné d'un acquit-à-caution qui est remis par le destinataire au bureau des contributions indirectes ou des contributions diverses, dans les quarante-huit heures suivant l'expiration du délai de transport. Toute personne ayant, en violation des dispositions du présent article, livré des moûts concentrés, sans acquit-à-caution, par quantité supérieure à 25 kilogr. est assujettie pendant la campagne en cours et la campagne suivante, à tenir un compte d'entrées et de sorties des moûts concentrés et à se soumettre aux vérifications des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 13. — Les personnes qui veulent vendre des moûts concentrés par quantités supérieures à 25 kilogr. doivent en faire préalablement la déclaration à l'administration des contributions indirectes ou des contributions diverses. Elles inscrivent leurs réceptions de moûts concentrés sur un carnet conforme au modèle établi par l'administration; elles mentionnent sur le même carnet les livraisons supérieures à 25 kilogr. Ce registre est représenté à toute réquisition du service des contributions indirectes ou des contributions diverses et des agents chargés de la répression des fraudes qui procèdent aux vérifications nécessaires pour le contrôle des réceptions et des livraisons.

TITRE II

Préparation et régime fiscal des moûts de raisins concentrés à plus de 10 p. 100

a) *Dispositions générales*

Art. 14. — Conformément aux dispositions des articles 22 de la loi du 31 mai 1846, 23 de la loi du 19 juillet 1880 et 1er du décret du 3 août 1926, tout préparateur de moûts de raisin concentrés à plus de 10 p. 100 est tenu, avant de commencer ses travaux de se munir d'une licence qui est valable pour un seul établissement et pour l'année dans laquelle elle a été délivrée.

La licence, dont le coût est de 750 fr., est exigible en entier, à quelque époque de l'année que commencent ou cessent les opérations.

Sont exemptés de la licence les préparateurs qui mettent en œuvre exclusivement les moûts de raisins de leur récolte.

b) *Dispositions spéciales aux récoltants.*

Art. 15. — Le viticulteur qui veut procéder à la concentration des moûts de raisin de sa récolte doit en faire la déclaration préalable à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses dont dépend son atelier.

Cette déclaration mentionne :

1° Les nom, prénoms et demeure du déclarant ;

2° Les quantités approximatives de moûts à concentrer ;

3° Le cru ou l'appellation qui est revendiqué pour les vins de même origine que les moûts mis en œuvre ou l'indication du nom de pays de ces moûts ;

4° Le lieu, le jour et l'heure du commencement et la durée probable des travaux.

A la fin des travaux ou, si l'opération dure plus de cinq jours, à la fin de chaque journée, la déclaration est complétée par l'indication du poids et de la densité des moûts concentrés obtenus.

Lorsque la concentration porte à la fois sur des moûts de consommation courante et sur des produits à appellation d'origine, le préparateur est en outre tenu d'inscrire ses opérations successives sur un registre conforme au modèle établi par l'administration, côté et paraphé par les employés ; il mentionne le volume des moûts mis en œuvre, ainsi que le poids et la densité des concentrés obtenus, d'une part, avec les moûts de consommation courante, d'autre part, distinctement pour chaque cru ou appellation, avec les produits d'origine.

Les concentrés provenant de moûts de cru ou à appellation doivent être logés dans des cuves ou vaisseaux distincts, revêtus d'étiquettes en caractères indélébiles, permettant de les identifier.

A partir du moment où la déclaration de fabrication des moûts concentrés a été faite et jusqu'à l'expiration d'un délai de quinze jours compté de la date de cessation des travaux, le préparateur est soumis dans ses ateliers, magasins, caves et celliers, aux vérifications des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses et des agents chargés de la répression des fraudes ; il est tenu de leur représenter les vendanges, les moûts concentrés ou non et les vins en sa possession.

Les agents peuvent prélever gratuitement des échantillons de ces vendanges, moûts ou vins.

Art. 16. — Les moûts concentrés obtenus dans les conditions fixées à l'article qui précède peuvent, sous réserve de l'observation des dispositions des articles 1er à 6 du présent décret, être ajoutés en franchise des droits aux vendanges ou aux moûts de al récolte du préparateur.

Ils peuvent de même être transportés, en franchise des droits, de l'un à l'autre des magasins, caves et celliers du préparateur dans l'étendue du canton de récolte et des cantons limitrophes.

S'ils sont expédiés à d'autres récoltants, en vue de leur emploi en vinification, ils supportent le droit de consommation des glucoses.

Les expéditions faites dans les conditions des deux alinéas ci-dessus sont accompagnées d'acquits-à-caution portant, outre les énonciations ordinaires, l'indication du cru, de l'appellation d'origine ou du nom du pays de production ; les acquits-à-caution doivent être remis au service des contributions indirectes ou des contributions diverses du lieu d'arrivée dans les quarante-huit heures de l'expiration du délai de transport.

Lorsqu'ils sont expédiés à toute autre destination, les moûts concentrés suivent le même régime des glucoses ; ils supportent en outre le droit de circulation sur les moûts ayant servi à les préparer, sauf s'ils sont exportés, ou envoyés à des fabricants d'apéritifs, ou livrés à la consommation intérieure dans des récipients dont le poids ne dépasse pas 5 kilogr. L'enlèvement est justifié par des acquits-à-caution pour les envois de 25 kilogr. et au-dessus à des particuliers ne faisant pas le commerce de ces produits et pour les expéditions en toutes quantités à des fabricants d'apéritifs ou à destination de l'étranger. Dans tous les autres cas, il est fait usage de laissez-passer.

c) *Dispositions spéciales aux industriels*

Art. 17. — Nul ne peut préparer, avec des vendanges ou des moûts d'achat, des moûts de raisin concentrés à plus de 10 p. 100 qu'après avoir fait, à la recette buraliste

des contributions indirectes ou des contributions diverses dont dépend la fabrique une déclaration présentant la description de l'atelier de concentration et indiquant le nombre ainsi que la capacité des vaisseaux et appareils de toute espèce destinés à contenir des moûts concentrés ou non. Cette capacité qui peut être vérifiée par jaugeage ou empotement, doit être inscrite sur chaque récipient en caractères indélébiles.

Art. 18. — Trois jours au moins avant l'ouverture des travaux l'industriel déclare :

1° La nature des produits qu'il veut fabriquer ;

2° La densité des sirops à obtenir ;

3° Les heures de travail pour chaque jour de la semaine.

Tout changement dans le régime de l'usine, en ce qui concerne les jours et les heures de travail et la nature des produits doit être précédé d'une nouvelle déclaration.

Lorsque l'industriel voudra suspendre ou cesser les travaux, il devra également le déclarer. Il sera tenu de faire une nouvelle déclaration 3 jours au moins avant la remise en activité de l'usine.

Art. 19. — Les industriels sont soumis aux visites et vérifications des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses, dans les limites et conditions fixées par l'article 6 de la loi du 31 mai 1846 et tenus de leur représenter les vendanges et les moûts concentrés ou non qu'ils ont en leur possession. Des échantillons de ces matières pourront être prélevés gratuitement par les employés,

Art. 20. — Pour conserver la faculté d'expédier les moûts concentrés sous un nom de cru, ou sous une appellation d'origine, ou sous un nom de pays, les industriels doivent manipuler et détenir dans les usines, ateliers ou magasins séparés par la voie publique, les moûts ou vendanges ayant droit à un nom de cru, à une appellation d'origine ou à un nom de pays distinct.

Art. 21. — Les moûts concentrés fabriqués industriellement suivent le régime des glucoses et supportent le droit de circulation sur les moûts ayant servi à les préparer.

Toutefois, l'exonération du droit de circulation est acquise, aux moûts de raisin utilisés à la préparation de concentrés :

a) Expédiés à destination de l'étranger ;

b) Expédiés à des fabricants d'apéritifs à la condition que les moûts concentrés soient, chez le destinataire, suivis à part sur le registre d'emploi des sucres et glucoses dont la tenue est prescrite par l'article 2 du décret du 13 juillet 1925 ;

c) Livrés à la consommation intérieure en récipients de petite dimension dont le poids ne doit pas dépasser 5 kilogr.

d) Destinés à être employés en vinification et effectivement réservés à cet usage dans les conditions fixées par les articles 4 à 6 du présent décret.

Art. 22. — Pour bénéficier de la franchise du droit de circulation, l'industriel doit inscrire lui-même, sur un registre fourni par ses soins, conforme au modèle établi par l'administration et coté et paraphé par les employés :

1° Le numéro des cuves ou chaudières employées à la concentration ;

2° L'heure à laquelle on doit commencer et celle à laquelle on doit cesser d'y verser les moûts ;

3° Le volume exact des moûts mis en œuvre ;

4° L'heure à laquelle le moût concentré sera placé dans les récipients destinés à le recevoir ;

5° Le nombre de vaisseaux qui auront été remplis, les quantités exprimées en kilogrammes de sirops provenant de chaque opération et leur densité.

Art. 23. — Les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses suivent deux comptes s'appliquant le premier, aux moûts en nature introduits dans l'usine ou préparés sur place, le second aux moûts concentrés.

Les moûts introduits dans l'usine doivent parvenir sous le lien d'acquits-à-caution qui sont remis au service des contributions indirectes ou des contributions diverses dans les 48 heures de l'expiration du délai de transport.

Toute préparation sur place de moûts en nature doit faire l'objet d'une déclaration préalable à la recette buraliste ; à la fin de l'opération, la déclaration est complétée par l'indication du volume des moûts obtenus.

Art. 24. — Aussi souvent qu'il est nécessaire, les agents procèdent à l'inventaire des moûts concentrés ou non restant en la possession de l'industriel.

Tout excédent constaté, tant au compte des moûts en nature qu'à celui des moûts concentrés est saisissable.

Les manquants apparaissant au compte des moûts en nature sont alloués de plein droit en décharge s'ils n'excèdent pas la déduction ordinaire accordée pour déchets de magasin en matières de vins ; s'ils dépassent cette quotité, ils sont soumis au droit de circulation et, sauf décharge accordée par l'administration, au droit de consommation sur les moûts concentrés qu'ils représentent.

Les manquants relevés au compte des moûts concentrés sont inscrits en décharge s'ils ne dépassent pas 5 o/o. Au dessus de cette quotité, ils sont imposables comme glucoses.

Le droit de circulation est exigible au moment de l'inventaire sur les quantités de moûts en nature représentées par les moûts concentrés pour lesquels les conditions de franchise n'ont pas été remplies.

Le droit de consommation propre aux glucoses doit être acquitté lors de l'enlèvement des produits ou de la constatation des manquants. Toutefois, pour les produits expédiés, les industriel peuvent être admis à se libérer tous les dix jours en souscrivant à cet effet un engagement cautionné En outre, lorsque la somme à payer s'élève à 500 fr au moins, les redevables sont autorisés à présenter des obligations dûment cautionnées, à quatre mois d'échéance dans les conditions prévues à l'article 341 du décret de codification du 21 décembre 1926.

Art. 25. — L'enlèvement des moûts concentrés de l'usine ou des magasins de l'industriel a lieu sous le couvert d'acquits-à caution pour les envois de 25 kilogrammes et au-dessus à des particuliers n'en faisant pas le commerce et en toutes quantités pour les expéditions à des récoltants en vue de la vinification, à des fabricants d'apéritifs et à destination de l'étranger. Dans tous les autres cas les chargements sont accompagnés de laissez-passer.

L'acquit-à-caution accompagnant les moûts concentrés destinés à la vinification dans les conditions fixées par les articles 1er à 6 du présent décret portent, outre les énonciations ordinaires, l'indication du cru, de l'appellation ou du nom de pays des moûts.

Art. 26. — Le répertoire dont la tenue est prescrite aux fabricants et commerçants d'appareils à concentrer les moûts de raisin doit être dressé dans la forme établie par l'administration des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Ce répertoire mentionne :

D'une part, les appareils neufs ou usagés fabriqués ou reçus de l'extérieur, la date de réception ou d'achèvement de la fabrication, la description des appareils et leur contenance :

D'autre part, les nom, prénoms, profession et adresse complète des personnes à qui ces appareils ont été livrés, ainsi que la date de livraison.

Le répertoire doit être présenté à toute réquisition des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses qui ont en outre le droit de procéder à l'inventaire et à la reconnaissance des appareils restant en la possession des fabricants ou commerçants.

Tout manquant ou excédent reconnu à l'inventaire donne lieu à la rédaction d'un procès-verbal.

Art 27. — Le président du conseil, ministre de l'intérieur, le ministre de l'agriculture et le ministre du budget sont chargés de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Rambouillet, le 1er août 1931.

PAUL DOUMER.

DÉCLARATION DE RÉCOLTE DES VINS

Le Président de la République française,
Vu la loi du 4 juillet 1931 sur la viticulture et le commerce des vins ;
Sur le rapport des ministres de l'agriculture et du budget,

Décrète :

Déclaration de récolte

Art. 1er. — La déclaration de récolte souscrite en exécution de l'article 1er de la loi du 29 juin 1907 doit indiquer, indépendamment des renseignements particuliers prévus par la réglementation sur les appellations d'origine :

1° Les quantités respectives de vin blanc et de vin rouge ou rosé produites ou restant en stock des années antérieures, y compris le vin réservé à la consommation familiale ;

2° La superficie des vignes sur lesquelles ces vins ont été récoltés. Est comprise, uniquement dans la déclaration la superficie des vignes en production ;

3° S'il y a lieu, le volume ou le poids des vendanges fraîches expédiées, ou le volume ou le poids de celles reçues ;

4° S'il y a lieu, la quantité de moûts expédiés ou reçus.

La déclaration de récolte est obligatoire même si toute la récolte est vendue à l'état de vendanges ; le volume du vin représenté par les vendanges expédiées est calculé à raison de 2 hectolitres de vin par 3 hectolitres ou 300 k logr. de vendange.

Art. 2. — Dans le cas de bail à portion de fruits, seul le métayer ou colon partiaire déclare la superficie des vignes en production, en tenant compte, s'il y a lieu, des distinctions prévues à l'article ci-après.

Chaque copartageant indique, dans sa déclaration, la quantité de vin blanc et de vin rouge ou rosé qui lui est attribuée, ainsi que les nom et domicile des autres copartageants.

Art. 3. — Lorsque la récolte comprend, pour partie seulement, soit des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit des vins ayant droit à une appellation d'origine déclarée avant le 1er janvier 1926, le producteur doit indiquer, pour chaque catégorie de ces vins, outre la quantité obtenue, la superficie des vignes qui les ont produites.

Art. 4. — Les parts de récolte prélevées par les coopératives ou associations sont imputées au compte de chacun des adhérents et comprises dans leurs déclarations.

Détermination du rendement

Art. 5. — Pour déterminer le rendement moyen prévu aux 1er et 2e alinéas de l'article 1er de la loi du 4 juillet 1931, la production totale énoncée à la déclaration de récolte souscrite pour chaque exploitation autre que celle assurée par une société ou pour son compte, est divisée par la superficie des vignes en production accusée à la même déclaration.

Pour déterminer le rendement moyen des trois années précédentes prévu au 3e de l'article 1er de la loi du 4 juillet 1931, le total des productions de ces trois années est divisé par le total des superficies de vignes déclarées dans le même temps.

Il n'est pas tenu compte de la production et de la superficie s'appliquant à des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, telles qu'elles figurent à la déclaration de récolte, conformément à l'article 3 du présent décret.

Définition de l'exploitation

Art. 6. — Sauf l'exception stipulée à l'égard des sociétés par l'article 2 de la loi du 4 juillet 1931, les redevances instituées par l'article 1er de la même loi sont décomptées d'après la déclaration souscrite pour chaque exploitation.

Pour qu'il y ait exploitation distincte, il faut :

1° Que l'exploitant soit en possession d'un titre de propriété ou de location, ayant date certaine, qui doit être présenté à la demande des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses ;

2° Que la culture se fasse avec personnel aux gages de l'exploitant, matériel, instruments aratoires et cheptel particulier.

Art. 7. — Dans le cas de bail à portion de fruits, les parts de récolte revenant au locataire et au bailleur sont cumulées et les redevances calculées sur l'ensemble de la récolte de l'exploitation, sont réclamées à chacune des parties prenantes au prorata des quantités qui leur sont respectivement attribuées.

Régime des sociétés

Art. 8. — Pour l'application des dispositions de la loi du 4 juillet 1931, sont considérées comme sociétés :

1° Les sociétés soumises au droit de communication des agents de l'enregistrement, que ces sociétés bornent ou non leur action à l'exploitation directe ou indirecte d'un ou de plusieurs domaines agricoles ;

2° Toutes sociétés civiles ou commerciales constituées sous quelque forme que ce soit et exploitant directement ou indirectement un ou plusieurs domaines agricoles.

Art. 9. — Ne sont pas considérés comme formant une société les cohéritiers indivis faisant valoir une ou plusieurs propriétés leur appartenant en commun.

Dans ce cas, le décompte des redevances est établi sur les quantités énoncées à chacune des déclarations de récolte s'appliquant à une exploitation distincte. L'ensemble des redevances afférentes aux diverses exploitations est mis à la charge de la collectivité intéressée.

Art. 10. — Les déclarations de récolte souscrites par tous les exploitants de terrains plantés en vignes dont une société est propriétaire, concessionnaire ou locataire, quel que soit le mode de faire valoir de ces terrains, mentionnent la désignation de la société et de son siège social.

La société est tenue de déclarer, le 15 décembre de chaque année au plus tard, à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses de son siège social, la situation et la superficie des terrains plantés de vignes en production dont elle est propriétaire, concessionnaire ou locataire, tant en France qu'en Algérie, ainsi que la récolte de ces terrains.

Les redevances, calculées sur le total des déclarations cumulées, sont dues par la société.

Limitation des plantations

Art. 11. — Le maximum de 500 hectolitres au delà duquel il est interdit à toute personne ou société possédant ou exploitant des vignobles, soit directement, soit par voie de fermage, métayage ou tout autre moyen et qui ne réserve pas à la consommation familiale l'intégralité de sa production, de planter ou de faire planter de nouvelles surfaces en vignes, s'entend de la récolte qui a immédiatement précédé la date de la plantation.

Art. 12. — La déclaration de plantation de vignes ou de complément de plantation de terrains sur lesquels le nombre des ceps n'atteint pas 1.500 à l'hectare, souscrite en exécution du quatrième paragraphe de l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931, doit mentionner :

1° Les nom, prénoms, domicile et qualité du déclarant et, s'il y a lieu, les nom, prénoms, domicile et qualité de la personne (individu ou société) pour le compte de qui la plantation a été faite ;

2° La situation (département, commune et lieudit) des terrains déjà plantés en vignes que le bénéficiaire de la plantation possède ou exploite déjà, tant en France qu'en Algérie, la superficie de ces terrains et l'importance de la récolte en vin qui a immédiatement précédé la plantation ;

3° La situation du terrain nouvellement planté, avec toutes indications susceptibles

d'en permettre l'identification et, si possible, référence au plan cadastral, ainsi que sa contenance ;

4° L'objet de la plantation en distinguant :

a) L'encépagement dans la limite légale en vue de la production du vin ou du raisin de table ;

b) La production réservée en totalité à la consommation familiale ;

c) Le remplacement, soit de vignes déjà existantes, soit de vignes arrachées depuis moins de dix ans à la date de promulgation de la loi, soit de vignes destinées à l'arrachage dans un délai de trois ans. Dans ce cas, la déclaration devra également mentionner la situation des vignes arrachées ou à arracher avec toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification et, si possible, référence au plan cadastral, ainsi que la date approximative de l'arrachage ;

d) La production de vins exclusivement destinés à la fabrication d'eau-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919 et effectivement réservés à cet usage :

e) La reconstitution de vignobles détruits ou endommagés par les événements de guerre et par les calamités atmosphériques. Dans cette hypothèse, toutes justifications doivent être fournies sur la nature et la date des sinistres invoqués ;

5° La date à laquelle la plantation a été achevée.

Redevances

Art. 13. — Dès que le décompte des redevances visées aux articles 1er et 3 de la loi du 4 juillet 1931, aura été effectué, des avertissements concernant les sommes à acquitter à ce titre seront adressés à chaque redevable. Ces avertissements comprendront la somme nette qui devra être versée par moitié, avant le 31 mars et 30 septembre suivants, déduction faite, le cas échéant, en ce qui concerne les redevances prévues à l'article premier de la part afférente :

a) A la quantité de récolte bloquée et dont le payement sera suspendu ;

b) Aux quantités de vin obligatoirement distillées en exécution de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931.

Le payement des redevances exigibles a lieu à la caisse du comptable des contributions indirectes ou des contributions diverses, dans la circonscription duquel se trouve le lieu de vinification, pour les particuliers, ou le siège social de la société.

Lorsque le montant des sommes dues dépassera 300 francs, le règlement pourra en être fait par obligations dûment cautionnées, à quatre mois d'échéance, dans les conditions fixées à l'article 341 du décret de codification du 21 décembre 1926.

Art. 14. — Pour bénéficier de la ristourne de la redevance prévue pour les vins qu'il aura directement exportés, soit en nature, soit à l'état de moûts concentrés, le viticulteur devra produire une demande conforme au modèle établi par l'administration énonçant la quantité de vin ou de moût concentré expédiée à destination de l'étranger ainsi que le numéro, la date et le bureau d'émission de l'acquit-à-caution délivré pour accompagner le chargement.

Il ne sera donné suite à la demande qu'après retour au bureau d'émission de l'acquit-à-caution constatant que les produits sont régulièrement sortis du territoire.

Ne seront pas considérés comme exportés, les produits expédiés de France en Algérie et *vice versa*.

Distillation

Art. 15. — La moyenne de production et de rendement à l'hectare des viticulteurs astreints à la production d'un certificat de distillation de vin par application de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 est établie chaque année en tenant compte des résultats des trois récoltes précédentes.

Ne sont pas retenus dans la détermination de la moyenne, les vins bénéficiant d'une appellation d'origine, soit en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit à la suite d'une déclaration souscrite antérieurement au 1er janvier 1926, à condition, dans ce dernier cas, que la production ne dépasse pas 40 hectolitres à l'hectare.

Les quantités d'alcool à livrer sont calculées d'après la déclaration de récolte de chaque exploitation, sauf si une société est propriétaire, concessionnaire ou locataire des terrains, auquel cas, sauf application de l'article 9 du présent décret, les déclarations souscrites par tous les exploitants de ces terrains sont cumulées.

Art. 16. — Tout producteur astreint à fournir de l'alcool de vin doit faire connaître au service des contributions indirectes ou des contributions diverses du lieu de son domicile, dans le délai de deux mois à compter de la déclaration de récolte, les nom et domicile de la personne qui livrera les alcools et la date à laquelle la livraison aura lieu, cette date ne peut être postérieure au 1er août suivant l'année de la récolte.

Tant que la communication prescrite n'a pas été faite, l'intéressé ne peut obtenir la délivrance de titres de mouvement pour une quantité de vin correspondant à celle qui doit être distillée.

Art. 17. — Les alcools doivent avoir été produits sous le contrôle des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses ; ils ne peuvent être tirés que de la distillation du vin, à l'exclusion des piquettes, des marcs, des lies épaisses et, en général, de tous les sous-produits du vin ; ils doivent titrer au moins 60 degrés Gay-Lussac à la température de 15 degrés centigrades.

Art. 18. — Des arrêtés des ministres de la guerre et du budget fixeront les conditions d'emmagasinage et d'enlèvement des alcools et, généralement, toutes les questions de détail soulevées par l'application des articles 16 et 17 du présent décret.

Dispositions diverses

Art. 19. — Tous les contrats de ventes sur souches devront contenir une déclaration par laquelle les parties certifieront connaître les prescriptions de l'article 13 de la loi du 4 juillet 1931.

Art. 20. — Les procès-verbaux constatant des infractions aux dispositions de la loi du 4 juillet 1931 et à celles du présent décret, rapportés par des agents étrangers aux administrations des contributions indirectes ou des contributions diverses, seront transmis, dès leur rédaction, au directeur départemental de l'une ou l'autre de ces administrations.

Art. 21. — Le président du conseil, ministre de l'intérieur, le ministre de l'agriculture et le ministre du budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel*.

Fait à Rambouillet, le 1er août 1931.

PAUL DOUMER.

L'OLIVIER, LA LAVANDE ET LA TRUFFE

DANS LA DROME (1)

Invité par M. Toursier, le sympathique créateur et animateur de l'Union Générale des Rhodaniens, à présenter à ce Congrès, une petite étude concernant quelques cultures spéciales de la Drôme, à caractère plus particulièrement rhodanien, j'ai cru devoir choisir l'olivier, la lavande et la truffe.

Outre en effet que ces trois cultures jouent un rôle important dans l'économie agricole des parties méridionale et montagneuse du département, elles présentent d'autre part, l'olivier et la lavande surtout, un caractère pleinement Provençal et nettement Rhodanien dès lors.

(1) Rapport présenté au VIe Congrès et Fête du Rhône de Valence, des 13, 14 et 15 juin 1931.

L'OLIVIER. — Dans la Drôme, qui constitue la limite septentrionale de son habitat en France, l'olivier occupe les régions chaudes et abritées au sud du nord, de sa partie méridionale.

C'est dans les Baronnies et plus spécialement dans les cantons de Nyons et de Buis-les-Baronnies, que la culture de l'olivier est surtout [illegible].

On le rencontre également, mais de façon très disséminée, dans quelques communes du Tricastin, dans les cantons de Grignan, de Saint-[illegible]-Châteaux, et même celui de Pierrelatte, puisque grâce à des [illegible] l'olivier a pu se glisser jusqu'au nord du défilé de Donzère, qui est certainement sa limite culturale extrême de production.

Physionomie générale des oliveraies des Baronnies. — Je ne puis mieux faire, à ce point de vue, que de reproduire ici, la description qu'en a faite mon excellent collaborateur et ami, M. Dumont, Professeur d'agriculture de l'arrondissement de Nyons, dans la monographie de la Drôme que j'ai eu à dresser en 1925, à l'occasion du concours de Prime d'Honneur.

« L'olivier, dit-il, abonde surtout aux environs de Nyons et de Buis-les-Baronnies, où du fonds des vallées il gravit les pentes douces inclinées vers l'Eygues et l'Ouvèze, escalade, à mi-hauteur, les flancs des montagnes, couvre les collines de son feuillage argenté, inondant la campagne de sa végétation.

« Aux expositions sud, on le trouve à des altitudes élevées où il suit les dépressions du sol, s'allongeant ou se redressant à mesure qu'il échappe à l'influence du mistral. Il monte sur les hauteurs, laissant de place en place les landes garnies de chênes verts, de thym, de lavande et de genêt. On le trouve encore étagé sur des terrasses en murailles sèches, construites par nos ancêtres, pour retenir la terre des pentes trop rapides. A Nyons et dans ses environs, il enrubanne les champs de céréales et de vignes des alluvions anciennes, couvre les éminences et pentes des coteaux brûlants de l'Helvétien, de la mollasse helvétienne et du crétacé supérieur : il y constitue une vaste oliveraie s'étendant presque sans interruption sur plusieurs communes, où souvent aucune autre culture n'est possible, tant les arbres sont serrés. Ailleurs, plus clairsemé, il s'associe à toutes les cultures : le mûrier, la vigne, l'abricotier, le figuier, mêlent leur feuillage au sien.

« A Benivay-Ollon, Propiac, des oliviers à la verdure pâle descendent le long des coteaux jusqu'au fond de la vallée, et contrastent par leur port et masse arrondie, avec la structure élancée et le superbe dôme des pins aux couleurs sombres.

« A Buis-les-Baronnies, il couvre de sa verdure dense et pressée, les bruns mamelons des marnes calloviennes du Jurassique inférieur, ainsi que les terrains calcaires escarpés, rocailleux et fissurés du Tithonique, où il dispute le sol à la lande et où aucun arbre de culture ne peut le suivre. »

Sobriété de l'olivier. — *Prima arborum est olea* : Le premier des arbres est l'olivier a écrit Columelle, dans son traité « De Arboribus » : « Il mérite, dit-il, les plus grands égards, parce qu'il se soutient sans une grande culture ». C'est une « admirable nature d'arbre », ajoute-t-il encore. Combien est toujours vraie cette opinion, bien ancienne cependant !

L'olivier est en effet, par excellence, l'arbre précieux des terrains secs et plus ou moins accidentés du Midi. Peu exigeant sur la nature du terrain, il peut, grâce à la puissance de son système radiculaire, trouver dans les sols les plus ingrats, la nourriture et l'humidité nécessaires à son développement

et à sa fructification. L'olivier est donc bien « le premier des arbres », par son adaptation aux régions sèches et ensoleillées de nos Baronnies, à la prospérité desquelles il contribue dans une très importante mesure.

Importance de la culture de l'olivier dans la Drôme. — La superficie des oliveraies du département pouvait sensiblement être évaluée à 5.000 hectares, au 1er janvier 1929. Sur cette surface globale, 4 600 hectares se répartissaient, par ordre d'importance, dans les cantons de Nyons, de Buis-les-Baronnies, de Remuzat, et 400 hectares seulement, dans la région tricastine (cantons de Grignan, Saint-Paul-Trois-Châteaux plus particulièrement).

Les principales variétés d'olives cultivées dans la Drôme, sont : la Tanche, la Verdale, la Sauzen, le Rougeon et la Corniale, mais c'est la première de ces variétés, que l'on désigne encore sous les noms d'olive de Nyons, de Benivay ou de longue noire, qui est surtout répandue, puisqu'à elle seule, elle occupe les 95 % des plantations.

Le fruit de la Tanche est gros, charnu ; cueilli en pleine maturité, il est noir, finement ridé et couvert d'une pruine abondante ; sa chair est fine et savoureuse et se prête admirablement ainsi à la préparation des olives noires de conserve. L'huile de la Thanche est d'un vert jaune ou dorée, fruitée ou douce, suivant que les olives sont cueillies avant ou à complète maturité ; elle est excessivement appréciée.

Quelle est la production oléicole départementale. — Avant que se produisent les intenses gelées de février 1929, qui ont causé d'énormes dégâts aux oliveraies de la Drôme, en provoquant non seulement la mort de beaucoup d'arbres, mais en diminuant encore pour de longues années la pruduction de ceux, excessivement nombreux, gelés partiellement, la récolte en année moyenne était sensiblement de 32.000 quintaux, mais atteignait de 50.000 à 60.000 quintaux en année d'extrême abondance.

Ces 32.000 quintaux de production moyenne globale, recevaient la destination suivante : 21.500 quintaux étaient consacrés à la fabrication d'une excellente et très réputée huile d'olives, et 10.500 quintaux, représentant les olives les plus belles, étaient enfin utilisés pour la préparation des « olives noires de commerce de Nyons », jouissant elles aussi d'une très grande réputation.

Les fortes gelées signalées — il faut remonter aux hivers 1819 et 1829 pour en rencontrer d'aussi calamiteuses —, ont réduit, pour de nombreuses années, l'importance des futures récoltes.

Si la récolte de 1928, qui fut excellente, atteignit le chiffre de 57.852 quintaux, celle de 1929 ne fut par contre que de 15 quintaux, et celle de 1930, de 1.600 quintaux seulement.

Ces derniers chiffres montrent l'étendue du désastre causé aux oliviers des Baronnies, par les froids rigoureux de 1929 ; les patients efforts dont font preuve nos agriculteurs, pour aider la nature à reconstituer leurs oliveraies, permettent d'espérer que notre production oléicole reprendra, progressivement peut-être, son importance de jadis, mais cela demandera cependant de nombreuses années encore.

La Coopérative oléicole de Nyons. — L'on ne peut évidemment parler de l'olivier dans la Drôme, sans signaler la belle et importante Coopérative oléicole de Nyons, créée en 1923, et qui constitue un modèle du

genre, comme l'ont déclaré les diverses notabilités françaises et étrangères qui ont eu l'occasion de la visiter. En effet, non seulement les huiles d'olives de la Coopérative et ses olives noires de conserve se sont très rapidement acquis dans toute la France, mais plus spécialement dans toute la région du Sud-Est, une très haute réputation, mais encore la Coopérative oléicole de Nyons utilise admirablement les sous-produits obtenus, et cela au grand profit de ses coopérateurs.

Les grignons, résidus laissés par l'extraction de l'huile, sont en effet traités par un dissolvant spécial, le trichlorure d'éthylène, et les huiles ainsi récupérées, plus particulièrement achetées par les savonneries, représentent un revenu supplémentaire très appréciable ; il y a plus : les grignons totalement épuisés en huile, sont ensuite desséchés, et c'est le combustible exclusif, utilisé pour assurer le fonctionnement de toute la machinerie de l'huilerie coopérative.

Le fonctionnement de la coopérative oléicole de Nyons peut donc se résumer comme suit : produits parfaits, qu'il s'agisse d'huile d'olives ou d'olives noires de conserve, et utilisation complète enfin de tous les produits résiduaires. Les résultats économiques très intéressants qui sont obtenus, sont dus, j'ai le devoir de le dire, à la vigilance des administrateurs, aux excellentes qualités techniques de M. Coupon, Directeur, et à la collaboration dévouée et constante de M. Dumont, Professeur d'agriculture de l'arrondissement de Nyons, à qui revient d'autre part l'initiative de cette création.

L'avenir de la culture de l'olivier. — Très exigeante en main-d'œuvre, aussi bien pour les travaux de cueillette que pour ceux de la taille, on est évidemment en droit de craindre, par suite de la dépopulation croissante de nos communes rurales des Baronnies, que la culture de l'olivier subisse une régression plus ou moins continue. Il est désirable en tout cas, que par des subventions diverses l'Etat encourage dans toute la mesure possible, le maintien d'une culture intimement liée à l'existence agricole de nos populations des Baronnies.

Si une importante somme globale de 6.813.060 francs — représentant sensiblement le 1/4 de la perte totale — a été accordée par le Gouvernement aux oléiculteurs du Nyonsais, pour les pertes de capitaux, c'est-à-dire pertes d'arbres, qu'ils ont subies du fait des rigoureux froids de 1929, il serait très souhaitable que d'autres encouragements leur soient également accordés, afin de les inciter à faire de nouvelles plantations, et pour les aider enfin à donner à leurs oliveraies, plus ou moins profondément atteintes par ces mêmes gelées, les multiples soins d'entretien nécessaires : recépages, émondages, ébourgeonnages, fumures, etc...., qui s'imposent pour la reconstitution de leurs arbres.

Aussi j'estime, — et ce serait la conclusion donnée à ce rapport — que le VI[e] Congrès du Rhône, pourrait adopter les vœux suivants, résumant du reste à peu de choses près, ceux émis dès mai 1929 par la Fédération des Coopératives oléicoles du Midi de la France d'une part, et par la Chambre d'Agriculture de la Drôme d'autre part :

1° Dégrèvement d'impôts pour toutes les oliveraies ayant souffert des gelées de 1929, et cela pendant 15 ans, temps matériel nécessaire pour leur complète reconstitution.

2° Faire revivre l'ancienne prime de l'oléiculture, en accordant une prime annuelle de 2 francs par olivier en production.

3° Accorder pendant 10 années une prime annuelle supplémentaire de 3 francs pour les oliviers ayant dû être recépés ou couronnés du fait des froids de 1929

4° Prime de plantation enfin de 20 francs par olivier nouvellement planté.

LA LAVANDE. — Des divers départements français — et plus particulièrement de ceux du Sud-Est — où la lavande se développe spontanément, c'est la Drôme, qui a beaucoup près, est le plus gros producteur d'essence de cette précieuse plante.

C'est plus spécialement dans le Diois et dans les Baronnies, qu'elle se rencontre. Robuste et vivace, peu sensible aux froids rigoureux, comme aux longues sécheresses estivales, aimant d'autre part la luminosité du ciel, presque déjà Provençal, de ces régions, la lavande s'y développe partout abondamment. Elle y constitue à la fois une parure remarquable pour nos montagnes plus ou moins arides et dénuées, et une source d'importants profits, pour les laborieuses et peu fortunées populations agricoles de nos régions montagneuses. Ces dernières constituent donc un habitat de prédilection pour la lavande, qui non seulement s'y développe partout très aisément, mais y donne encore des essences riches, fines et très appréciées de ce commerce particulier.

Importance de la production de la lavande dans la Drôme. — 1° *Essence.* — D après une enquête faite par mes soins il y a quelques années, l'on peut évaluer à 16.000 hectares la surface des lavanderaies naturelles, vulgairement appelées « *Baissières* » non cultivées en somme, et à 350 hectares, celle des lavanderaies artificielles ou cultivées.

En bonne année moyenne, la production en essence atteint aisément 30.000 kilos, quantité pouvant s'élever jusqu'à 45.000 kilos, en année exceptionnellement favorable. La répartition de cette récolte moyenne de 30.000 kilos d'essence, est approximativement la suivante :

A. *Arrondissement de Nyons*: (par ordre d'importance décroissante : cantons de Séderon, Remuzat, Buis-les-Baronnies, Nyons, Grignan)	15.350 kilos
B. *Arrondissement de Die* (par ordre d'importance décroissante : cantons de Luc-en-Diois, La Motte-Chalançon, Bourdeaux, Saillans et Châtillon-en-Diois)	12.100 —
C. *Arrondissement de Valence* : Canton de Dieulefit et autres communes diverses	2.550 —
Total	**30 000 kilos**

Les maisons de parfumerie de Grasse, l'Angleterre, les États-Unis, constituent les débouchés les plus importants.

2° *Production des fleurs sèches de lavande* : A cette production en essence, il y a lieu d'ajouter celle des fleurs sèches de lavande, encore dénommées « *corolles ventilées* » ou « *fleurs mondées* », vendues en petits sachets qui sont utilisés pour parfumer le linge des armoires, et qui trouvent un débouché intéressant dans toute l'Europe et surtout aux Etats-Unis, où ils portent, avec leur subtil parfum, le nom de notre Patrie. Cette production, plus particulière au canton de Buis-les-Baronnies, peut être évaluée à 20.000 kilos par an.

En fixant à 100 francs le kilo, le prix de l'essence — prix moyen de 1930 nettement insuffisant du reste — et celui des « fleurs mondées » à 12 francs le kilo, c'est une production moyenne globale d'environ 3 millions de francs, que rapporte annuellement la lavande à nos cultivateurs du Diois et des Baronnies.

Les deux espèces de lavande que l'on rencontre dans le département ont été particulièrement bien étudiées par M. Chatenier, un botaniste drômois très distingué. Ce sont: La *lavande officinale* ou *lavande vraie* (*Lavandula officinalis*), avec ces deux sous-espèces: *Lavandula vera Delphinensis* et *Lavendula vera fragans*, et qui ne sont en somme, que des variations morphologiques de milieu.

L'aspic enfin (*Lavandula latifolia*) ou *Lavandula spica*.

L'aspic, espèce plus méridionale que la lavande vraie, occupe le fond des vallées et les premières pentes jusqu'à une altitude de 400 à 600 mètres, suivant les expositions. Distillée, elle donne une essence de qualité inférieure, à odeur camphrée, pauvre en éther, d'une valeur peu élevée, et surtout utilisée pour la préparation des vernis.

La *lavande vraie* commence à peu près où finit l'aspic et ne disparaît guère qu'à partir de 1.600 mètres; son essence est très appréciée, grâce à sa finesse et à sa richesse en éther (acétate de linalyle) atteignant souvent 45 o/o, 50 o/o et même au delà.

Dans la zone limite, où voisinent la lavande vraie et l'aspic, on rencontre enfin des hybrides, appelés vulgairement *lavandins*, lavande bâtarde. Ces hybrides, qui sont stériles, ne peuvent se reproduire que par bouturage; leur essence est peu fine, rappelle celle de l'aspic, avec une odeur camphrée, moins accentuée toutefois.

Quel est l'avenir de la culture de la lavande ?. — Les prix insuffisants pratiqués au cours de ces dernières années, en 1930 plus particulièrement, limiteront évidemment l'extension des lavanderaies artificielles. Ces plantations de lavande, remontant à 25 années environ, et qui sont surtout répandues dans les cantons de Nyons, Grignan, St-Paul Trois-Châteaux, et diverses communes du Diois et de la vallée du Rhône, avaient pris un assez important développement après guerre, par suite des cours élevés, mais semblent se ralentir à l'heure actuelle; l'insuffisance des prix payés, le dépérissement prématuré que l'on constate dans un assez grand nombre de lavanderaies artificielles, et dont l'origine est mal connue encore, sont les raisons qui expliquent le ralentissement signalé dans la création de nouvelles lavanderaies cultivées.

En ce qui concerne les lavanderaies naturelles, leurs possesseurs ne doivent pas oublier que pour arriver à en retirer un profit appréciable, malgré le prix peu élevé des essences, ils doivent s'ingénier à en augmenter la production, en donnant à leurs « *baïassières* », des soins d'entretien appropriés : labours, fumure, recépages, etc .. Ce n'est qu'à cette condition, qu'ils arriveront, non seulement à récupérer largement les frais de cueillette qui sont élevés, mais à trouver encore un profit intéressant, pour des sols de faible valeur, pour lesquels la lavande est le plus souvent pour ne pas dire toujours, la seule possibilité d'utilisation.

LA TRUFFE. — Ayant dépassé le cadre du temps qui m'était assigné comme rapporteur à ce Congrès, vous me permettrez d'être plus bref pour cette troisième et dernière question.

La production truffière est importante dans la Drôme, qui se place au 4e rang des divers départements français producteurs.

Nos cultivateurs drômois, ceux de la région méridionale plus particulièrement, ont en effet trouvé dans la plantation des chênes truffiers, le moyen de retirer un intéressant profit des terrains médiocres, arides, qui y sont nombreux et ou toute autre culture, à part celle de la lavande, serait, sinon impossible, tout au moins fort aléatoire.

La production truffière de la Drôme peut être estimée à 46.000 kilos en année moyenne. Cette production se répartit comme suit :

Arrondissement de Nyons	38.000	kilos
— de Die	6.200	—
— de Valence	1.800	—
Total	46.000	kilos

Les principaux centres de production sont les suivants :

Canton de Grignan	15.000	kilos
Canton de St-Paul-Trois-Châteaux	9.500	—
Cantons de Nyons, Remuzat, Buis-les-Baronnies et Sederon	4.500	—

En tablant sur le chiffre de 75 francs le kilo qui semble avoir été la moyenne des prix pratiqués pour la dernière récolte, c'est donc une intéressante recette globale de 3.450.000 francs qui a été faite par les trufficulteurs du département.

Pendant la période de récolte de la truffe, d'importants marchés, intéressant à la fois les producteurs de la Drôme et ceux des communes voisines du Vaucluse, se tiennent chaque semaine à Grignan, Montségur, Baume-de-Transit, Bouchet, St-Paul-Trois-Châteaux, Nyons, Buis-les-Baronnies et Taulignan pour la Drôme, et à Grillon, Valréas, Richerenche, pour le Vaucluse.

Les belles et excellentes truffes produites dans cette région, sont enlevées par les courtiers d'importantes maisons du Périgord, de Lyon, etc..., qui les expédient en grande partie en Angleterre et aux Etats-Unis.

Au point de vue économique, la culture de la truffe semble être assurée d'un avenir intéressant. Comme tous les produits de luxe, la consommation de la truffe a pris un notable développement depuis la guerre, et ses débouchés ne vont qu'en augmentant. Il semble donc que nos producteurs de truffes soient assurés, pour de nombreuses années tout au moins, de pouvoir écouler leurs récoltes dans des conditions intéressantes.

Il m'apparaît toutefois que nos trufficulteurs auraient intérêt, pour obtenir à la fois des cours plus élevés et surtout plus réguliers, à mettre en pratique les principes toujours féconds de la coopération agricole.

L'importante région productrice comprise à la fois dans le sud de la Drôme et la partie avoisinante du Vaucluse, serait admirablement placée pour tenter la réalisation d'un tel projet dont on commence du reste, j'ai le plaisir de le signaler, à parler depuis quelques mois, et qui, je l'espère, arrivera à se réaliser rapidement. Les agriculteurs trouveront, qu'ils en soient certains, dans la coopérative trufficole, les mêmes avantages économiques qu'ils ont trouvés dans les coopératives viticoles ou oléicoles de leurs régions respectives.

Valence, le 10 juin 1931.

Am. Desmoulins,
Directeur des Services agricoles de la Drôme.

CULTURE SUPERFICIELLE ET SÉCHERESSE

On nous écrit :

« Abonné à votre journal, j'ai pu depuis de longues années admirer votre profonde compétence, aussi je prends la liberté de vous demander un conseil qui peut avoir pour moi une très grande importance.

A la suite de l'étude parue, il y a un an environ, au sujet de la culture superficielle et continue dans les vignes, sous la signature de M. Dupuy, j'ai complètement abandonné la charrue, depuis les vendanges dernières, me conformant autant que possible, non sans difficulté d'ailleurs, aux conseils donnés dans cette intéressante étude.

Les résultats que l'on ne pourra bien juger, à mon avis, que par la suite, me paraissent bons. Mes vignes (presque exclusivement des plantiers) ont une vigueur qu'elles n'avaient pas et je suis satisfait au point que mon intention serait de continuer cette culture s'il ne se posait la question suivante que vous résoudrez facilement : la sécheresse sévit-elle avec moins d'intensité dans une vigne travaillée au cultivateur, à faible profondeur, 20 fois dans l'année, ou avec la charrue ordinaire 5 ou 6 fois ?

J'avais toujours pensé que les passages successifs du cultivateur devaient maintenir la fraîcheur et il me semble pourtant que certaines de mes vignes devraient être plus fraîches cette année. N'ayant pas de témoins (j'ai tout travaillé au cultivateur), je ne puis rien affirmer pourtant, quant aux vignes voisines ne m'appartenant pas et ayant été travaillées à la charrue, elles sont, vu leur âge, en meilleure posture que les miennes, pour résister à la sécheresse.

Je dois maintenant vous faire connaître ce que j'ai constaté. Mon terrain de bon coteau, ayant produit à l'époque 150 à l'hectare, est assez dur à travailler (terre forte et caillouteuse). Lorsque j'ai commencé à passer les cultivateurs, j'obtenais environ 4 cm. de profondeur et par suite de passages fréquents j'ai pu arriver à 7 ou 8 cm. maximum, mais au-dessous de cette couche de terre fine et sèche, le sol était humide jusqu'au mois de juin, au point que l'on pouvait pétrir la terre dans la main. A partir de cette époque, malgré des grattages au cultivateur jusqu'au 14 juillet, le « guéret » est peu à peu remonté au point que je n'ai actuellement que 3 ou 4 cm. de terre fine et très sèche, mais chose plus grave, le dessous est dur comme un chemin. En creusant avec un pic, on trouve en dessous de la croûte, de la terre un peu fraîche, à une profondeur qui varie dans chaque vigne. Je dois vous dire que les autres années que je labourais et cette année chez mes voisins qui n'ont pas changé leur mode de culture, cette croûte sèche existe. Le guéret également s'est mangé. Cela tient du sol difficile à travailler, seulement cette croûte se trouve à 8 ou 10 cm. environ. En résumé, au point de vue sécheresse, est-il préférable d'avoir un plancher superficiel à quelques centimètres ou à une profondeur plus importante ? Ne serait-il pas préférable, si c'était possible, d'éviter ce plancher ? Voilà, M. Ravaz, les conseils que je désirais vous demander. Je serais heureux d'avoir votre avis également sur le fait suivant : Si pour une cause quelconque, après 2 ou 3 années de culture superficielle, je désirais revenir à la charrue, est-ce que je n'abîmerais pas mes vignes, en coupant un nombre excessif de racines qui pendant la période de culture superficielle, doivent monter à la surface ? P.

* * *

La sécheresse a été assez intense cette année dans le Sud et le Sud-Est de la France pour qu'il soit possible de se rendre compte de l'efficacité comparée de la culture superficielle et de la culture à la charrue. Nous appelons l'attention de nos lecteurs sur cette question, qui est d'une haute importance, et les prions de nous communiquer, dans l'intérêt de tous, les observations qu'ils auront pu faire.

L. Ravaz.

UN TRACTEUR VIGNERON RATIONNEL ET ÉCONOMIQUE

Nous avons eu déjà l'occasion de dire combien, parmi les divers systèmes de Tracteurs construits en vue de la Culture des Vignobles, peu donnaient satisfaction au Viticulteur parce que conçus le plus souvent par des Ingénieurs éminents certes, mais n'ayant aucune connaissance ni de la culture du sol ni de la vigne.

Aux meilleurs modèles existants, on peut encore adresser ce double reproche : ils consomment trop, et sont d'un entretien et d'un prix d'achat trop coûteux, surtout pour le petit et le moyen Vigneron.

Ce qui manquait jusqu'ici, c'est un Tracteur facile à manier, virant dans un faible rayon, d'entretien peu dispendieux en ce qui concerne les réparations et pièces de rechange, produisant le même travail qu'un gros Tracteur tout en consommant 2 à 3 fois moins, et j'ajoute, de prix abordable.

Ce Tracteur, qui à notre avis va révolutionner tout ce qui a été fait jusqu'ici, a été réalisé à la suite de conceptions nouvelles ; il a été présenté pour une série de démonstrations effectuées trois jours durant dans le Vignoble des Cheminières, par M. Pierre Monestier, son constructeur, à Castelnaudary.

L'art de cultiver la vigne nous étant plus familier que la science de l'Ingénieur, nous laisserons à d'autres, plus qualifiés, le soin de la description mécanique de ce merveilleux appareil. — Qu'il nous suffise de dire que ce Tracteur est à trois roues (les deux roues avant directrices, et la roue arrière motrice), qu'il tourne dans un rayon de 1 m. 25 et sa faible largeur (1 mètre) lui permet de passer dans tous les vignobles.

Il est très maniable, et d'une parfaite stabilité. Malgré son faible poids (600 kilogs), son adhérence au sol est supérieure à celle d'un Tracteur à deux roues motrices et beaucoup plus lourd que lui.

Il travaille à la vitesse de 3 kilomètres à l'heure soit de 3 à 5 hectares par journée de 8 heures, selon l'étendue plus ou moins grande des pièces, remorquant soit une charrue à 5 socs, soit un cultivateur, dans tous les vignobles dont les espacements varient de 1 m. 50 à 2 m. 50 en cultivant l'interligne en un seul passage.

Et la dépense en carburant allez-vous me demander ? Dans les essais effectués aux Cheminières, elle a été de 2 litres et 1,2 à l'heure, soit 20 litres par jour et 5 litres par hectare, avec une dépense en huile « Texaco » presque insignifiante (1 litre par jour au plus).

Tout cela dépasse tellement ce qui a été fait jusqu'ici que nous eussions

hésité à écrire ces lignes si nous ne l'eussions constaté par nous-même et si notre conscience ne nous reproche rien. — Nous ne voulons pas cependant à nos lecteurs de nous croire sur paroles, désirant surtout leur donner une curiosité en éveil en leur disant « Venez voir par vous-même, et vous serez édifié ».

En vue d'essais de traction et d'adhérence, nous avons vu fonctionner ce tracteur avec une charrue à 5 socs dans un chaume en terrain sablonneux et tellement desséché que quatre hommes étaient montés sur la charrue pour permettre aux socs de mordre dans ce sol rebelle. Même dans des conditions aussi difficiles, le moteur ne faiblissait pas, sa vitesse de régime était maintenue et l'adhérence de la roue au sol demeurait parfaite, ce qui a rempli d'étonnement les nombreux Viticulteurs qui n'ont pas craint la chaleur de la canicule pour venir assister à ces intéressantes démonstrations. Nous sommes persuadés qu'ils ne l'auront pas regretté.

Comment expliquer ces résultats dépassant tellement tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour dans l'ordre des Tracteurs Vignerons ? Tout simplement parce que le Constructeur n'a pas craint d'opérer la mise au point dans le vignoble même, ce qui lui a permis de s'orienter vers ces conceptions nouvelles qui ont assuré la réussite.

Il est permis cependant de dire que, si la création de ce merveilleux outil a coûté 5 0 0 d'études techniques, elle a coûté 95 0 0 de sueur.

Nous sommes persuadé que ce Tracteur fera son chemin parmi les Viticulteurs et même les Agriculteurs car, en dehors de la culture des vignes, il peut exécuter de nombreux travaux dans les champs et la ferme.

Souhaitons maintenant que le vieux Bacchus, tenant par la main la blonde Cérès, élève sur l'Avenir un une hymne de reconnaissance au Constructeur, M. Pierre Monestier, qui, à notre avis, a bien mérité des Viticulteurs et des Agriculteurs de notre pays.

P. Galles,
Ingénieur Horticole.

ASSOCIATION DES ACTIONNAIRES ET OBLIGATAIRES

DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS (1)

Lettre adressée aux membres du Parlement

Au nom des trois millions de porteurs de titres de chemins de fer, nous tenons à vous exprimer l'émotion que leur cause l'attitude du Parlement à leur égard.

Les actionnaires et les obligataires [illegible] liards de francs, en valeur actuelle, qui ont permis de créer et de développer les réseaux français. Cependant ils sont les seuls à avoir subi, sans contre partie aucune, les lourds sacrifices faits au salut du franc, tant par suite de la stabilisation monétaire, qui a consacré la perte des 4/5 de leur capital évalué en valeur-or, que du fait d'une lourde fiscalité, qui ampute leurs coupons du quart de leur valeur.

Alors que l'État a prélevé, sur les chemins de fer, sous forme d'impôts, 2.600 millions en 1936 au lieu de 263 millions en 1913, ce qui correspond à une augmentation de 156 0 0 en valeur-or ; alors que la Convention de 1921 — dont il a été le principal

---

(1) Bien que cette question sorte du cadre de nos études habituelles, j'ai pensé qu'elle pouvait intéresser bon nombre de nos lecteurs

bénéficiaire — l'a déchargé de l'ancienne garantie d'intérêts et du déficit des chemins de fer de l'Etat qui a atteint, de 1921 à 1929, 60 o o du déficit de l'ensemble des réseaux, bien que l'étendue des premiers dépasse à peine le quart du réseau d'intérêt général : alors que la rémunération des agents en activité de service a été portée au coefficient 8,21, ce qui, en valeur-or, représente une augmentation de 64 o/o par rapport aux traitements de 1913 : alors que la pension moyenne des agents retraités a été portée au coefficient 8,60, qui représente, en valeur-or, par rapport aux pensions de 1913, une augmentation de 72 o o; les actionnaires, eux, ont vu leurs dividendes passer, de 130 millions-or en 1913, à 137 millions-papier en 1930 : soit une *diminution* en valeur-or de 79 o/o. Quant aux obligataires et porteurs de bons des cinq Compagnies, les sommes leur revenant sont passées de 513 millions-or en 1913 à 1.788 millions-papier en 1930 représentant une augmentation de 248 o o en papier, mais une *diminution* de 31 o/o en valeur-or.

On ne saurait donc reprocher aux actionnaires et aux obligataires des chemins de fer d'être cause du déficit des Réseaux. Les porteurs de titres sont, au contraire, les seules victimes, en ce qui concerne les chemins de fer, de la dévalorisation du franc.

Mais s'il se sont inclinés jusqu'ici en silence devant cette situation, les porteurs de titres des chemins de fer sont, en revanche, bien décidés à ne pas supporter qu'au préjudice qu'ils ont ainsi subi, s'en ajoute un autre provenant de la violation des engagements de l'Etat.

D'après la Convention de 1921, qui a réglé les rapports de l'Etat et des Compagnies, les recettes et les charges des réseaux doivent être obligatoirement maintenues en équilibre. Il ne doit donc plus y avoir de déficit.

Si les tarifs sont insuffisants pour assurer cet équilibre, ils doivent être relevés, et en attendant que ce relèvement ait produit ses effets, l'Etat doit faire des avances aux Réseaux, soit avec les disponibilités de sa trésorerie, soit avec les fonds qu'il demande aux Réseaux d'emprunter pour son compte et à sa charge.

Telle est la loi ; telles sont les obligations de l'Etat.

Or, depuis deux ans, ces dispositions de la Convention ont été méconnues, les engagements de l'Etat ont été pratiquement reniés.

Pendant dix-huit mois, le gouvernement a laissé sans suite les démarches réitérées des Réseaux tendant à ce que la Convention soit régulièrement appliquée et à ce que le Conseil supérieur des chemins de fer soit mis en mesure de formuler les propositions de nature à rétablir l'équilibre financier des chemins de fer.

Il en est résulté pour les actionnaires, du fait de la réduction de la prime de gestion des Réseaux, un préjudice de l'ordre de dix millions, au sujet duquel ils tiennent à faire les plus expresses réserves de droit.

En exigeant que l'ajustement des tarifs voyageurs au coefficient de dévalorisation *de la monnaie* soit subordonné à un débat devant le parlement, alors qu'il appartient au gouvernement seul de fixer les tarifs de chemins de fer au niveau nécessaire à leur équilibre, la majorité de la Chambre, dont la politique de largesses intempestives a tant fait pour aggraver les charges qui pèsent sur les Réseaux, a retardé de plusieurs mois le vote destiné à mettre fin au déficit des Réseaux, et accru, de ce fait, le préjudice causé aux actionnaires.

Non seulement l'équilibre des Réseaux n'a pas encore été rétabli, mais nous avons eu la tristesse de voir récemment le Parlement repousser les articles du collectif concernant les chemins de fer et refuser ainsi au gouvernement les moyens de faire aux Réseaux les avances qu'il leur doit en attendant que les tarifs aient été relevés au niveau nécessaire.

Ces violations des engagements de l'Etat ne sont d'ailleurs pas les premières.

Déjà, en 1922 et en 1924, deux décrets, allant à l'encontre des dispositions formelles de la Convention de 1921, qui avait institué le Conseil Supérieur des chemins de fer gardien de l'équilibre des Réseaux, avaient dessaisi ce Conseil du droit de veiller à l'équilibre du fonds commun, en décidant qu'il ne pourrait délibérer que sur les questions qui lui seraient renvoyées par le Ministre des Travaux Publics.

D'autre part, il y a trois ans, le Gouvernement s'était refusé, malgré les dispositions formelles de la Convention, à prendre à sa charge les annuités des emprunts émis par

les Réseaux, à sa demande, pour permettre au Trésor de faire à ceux-ci les avances auxquelles l'Etat est tenu, et il s'était, en même temps, refusé à verser aux Réseaux les annuités des emprunts ainsi émis par eux de 1921 à 1925. Il a fallu un arrêt du Conseil d'Etat, en date du 26 avril 1929, pour contraindre l'Etat à s'exécuter sur ces deux points.

Une autre atteinte, et des plus graves, a été portée à l'esprit, sinon à la lettre, des contrats qui régissent les rapports existant entre les Réseaux et l'Etat, quand les taux de l'impôt sur les transports ont été élevés, en 1926, dans des proportions telles que l'équilibre nécessaire entre l'impôt et les tarifs de transport en a été rompu. Les circonstances pouvaient faire admettre cette fiscalité outrancière en 1926 ; mais une fois le franc sauvé, l'impôt sur les transports aurait dû être réduit comme l'ont été presque tous les impôts établis à la même époque.

Cette politique a abouti à créer une situation des plus difficile, qu'il eût été cependant possible d'éviter si la Convention de 1921 avait été régulièrement appliquée.

En 1929, à un moment où les excédents budgétaires étaient considérables et le déficit des Réseaux peu important, le Parlement pouvait, ainsi que nous l'avions alors préconisé, rétablir l'équilibre des Réseaux sans sacrifice pour les usagers, grâce à une légère augmentation des tarifs qu'eût compensée la réduction, à des proportions raisonnables, de l'impôt sur les transports, il ne l'a pas fait.

Depuis, ainsi qu'il était facile de le prévoir, le déficit des réseaux s'est creusé profondément, notamment par suite des augmentations de traitements consécutives à celles que le Parlement avait votées pour les fonctionnaires et qui se sont élevées à 1 milliard et demi. Pour résorber ce déficit, le Gouvernement, s'inspirant des conclusions à peu près identiques des études de M. Fournier, Sous-Gouverneur de la Banque de France, du Conseil Supérieur des chemins de fer et de la Commission des techniciens constituée par M. Pierre Laval, a proposé au Parlement une série de mesures que celui-ci n'a pas encore acceptées.

De ce fait, lorsque le Parlement reprendra ses travaux, au mois de novembre, il retrouvera le problème de l'équilibre des Réseaux considérablement compliqué, le déficit devant s'accroître normalement, pendant la période des vacances, d'un milliard (à raison de 240 millions par mois).

Les actionnaires et obligataires ne sauraient, en tout cas, accepter de nouveaux atermoiements et de nouvelles violations des contrats sur la base desquels ils ont investi le fruit de leur épargne dans les chemins de fer.

La thèse d'après laquelle l'Etat a le droit de ne pas appliquer un contrat qu'il a signé a peut-être cours dans certains milieux. Pour nous, la théorie des vacances de la légalité est une politique purement révolutionnaire. Nous ne saurions l'admettre.

Les actionnaires et obligataires attendent du Parlement qu'il en finisse avec de telles pratiques et ils sont résolus à se défendre par toutes les voies de droit.

Le Parlement a été institué pour sauvegarder les droits des citoyens et non pour les violer.

A dix mois des élections, nous croyons devoir le lui rappeler.

Veuillez agréer, Monsieur le Député, l'expression de nos sentiments les plus distingués.

Le Président de l'Association,
Signé : Louis CHAPUIS,
Ancien Président du Tribunal de Commerce de la Seine.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours sur titre pour l'emploi de Directeur des Ecoles d'Agriculture de Philipeville et de Sidi-Bel Abbès. — Un concours sur titres est ouvert pour l'emploi de Directeur d'Ecole d'Agriculture à Philippeville, et à Sidi-Bel-Abbès.

Les demandes, accompagnées des pièces règlementaires, devront parvenir au Gouvernement général avant le 1er septembre 1931, délai de rigueur.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Gouvernement général (Direction de l'Agriculture et de la Colonisation), à Alger).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Le chiffre des transactions de gros à gros effectué dans les Entrepôts parisiens, au cours de la dernière huitaine, n'a pas encore été très élevé. Il y a eu pourtant quelques reventes, à des prix divers.

Ainsi qu'on l'a vu dans notre dernier numéro, la Chambre syndicale du commerce en gros des vins de Paris et de la Seine, n'a pas modifié ses prix lors de l'établissement de sa mercuriale vendredi dernier, marquant ainsi le peu de fluctuations survenues dans les prix de gros depuis quelque temps.

On a offert, ces jours derniers, des vins rouges d'Algerie 10° de 225 à 230 fr., des 11° de 235 à 240 ; des vins de 1931, auraient été proposés à 192 fr. l'hecto pour des 10°, et à 205 fr. pour des 11° ; le tout pour l'hecto nu sur gares ou quais Paris.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 3 août	Cours du 10 août
8°.....		Aramon de plaine et supérieur 18 à 19 fr. Montagne et costières 19 à 20,00 fr.	Pas de cote
8 à 9°.....			
9 à 10°.....	18,00 à 19 fr. 00 le degré		
11°.....			
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
. lanc Bourret.....			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 4 août	Cours du 11 août
8°.....	155 à 200 francs l'hecto	Vins rouge, 3e choix, incoté	Vins rouges, 3me choix incoté
9°.....			
0°.....		2e choix, 17,00 à 18,50	2e choix, 16,00 à 18,00
11°.....		1er choix, 18,50 à 19,50	1er choix, 18,00 à 19,00
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc pas d'affaires signalées	Rosé et blanc de blanc pas d'affaires signalées
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

On note quelques affaires qui paraissent vouloir s'accentuer.

Alcools : Situation sans changement.

Béziers. — *(Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 31 juillet	Cours du 7 août
8°.....		16,50 à 19 fr. le degré	Pas de cote
9°.....	17,75 à 20 fr. 60 le degré		
10°.....			
11°.....			
Vins rosés.....	16 à 16 fr.		
Vins blancs.....	18 à 19 fr.		

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Marché de Béziers du 7 août 1931 : Trop peu d'affaires pour l'établissement de la cote. Les demandes paraissent un peu plus actives. Le marché accuse plus de fermeté que la semaine précédente.

2e choix, le degré, 15,50 à 16,75 ; 3e choix, le degré, 15,50 à 16,75 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 15,50 à 15,75 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 15,00 à 16,50; vin de distillerie, 9 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 1er août 1931 :

Vin rouge, le deg., 16,50 à 16,00 ; vin rosé, le degré, 15,50 à 15 ; vin blanc de raisins blancs, le degré, 15 ; vin de distillerie, le degré, 9, nus à la propriété.

ALCOOLS

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.150 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, »,»»» fr. Vin de distillerie, 10,50 à 11 fr.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 900 à 975 fr. ; trois-six marc 86 deg., »,»»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 875 à 900 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 7 août 1931.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	4 fr. 20 à 4,25 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. »» à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 10 à »,»» —
— — au-dessus.	3 fr. 20 à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	4 fr. 70 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance faible.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 11 août 1931.

	Courant	Septembre	4 de Novembre
Blé.....	158,75-159 P.	157-157,50 P.	163 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.....	74,50-75 P.	73-73,50 P.	75,50-75,75 P.

New-York, 7 août.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 63 (59 fr. 10) les 100 kilos ; dur d'hiver n°2, disponible 59 1/2 (60 1/4) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 70 1/4 (70 5/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 8 1/2

Alger. — 1er août 1931.

Blé tendre colon, Chéliff, 80 kil., 173 à 174.

Blé dur colon, 1er choix, 172 à 173.

Blé dur marchand, 145 à 146.

Orge, 80 à 81 fr.

Avoine, 87 à 88 fr.

Féverolles, 89 à 90 fr.

Foin laitier, 50 à 55.

Foin administratif, 37 à 38.

Paille, 21 à 22.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes dont la plupart ont été conclues au début de la semaine :

Près Béziers : 3.500 hl., 8°2, 138 fr. ; près Lignan : 1.600 hl., 9°, 160 fr. ; près Béziers : 1.200 hl., 8°8, 150 fr. ; 600 hl., 9°3, 170 fr. ; 1.100 hl., 8°6, 130 fr. ; près Boujan : 1.000 hl., 8°6, 110 fr. ; près Marseillan : 500 hl., 9°, 160 fr. ; près Sérignan : 1.500 hl., 7°3, 130 fr. ; près Béziers : 1.680 hl., 9°2, 160 fr. ; Sur souches : près Bassan : 4.000 hl., à 14 fr. le degré.

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 8 août 1931 :**

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 18,00 à 19 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 17,00 à 18 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 17 à 18,00.

Olonzac. — Vins rouges : 18,50 à 19 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. — Semaine du 2 au 8 août 1931 : 16,00 à 19 fr. le deg.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Vins rouges, de 19 à 20 fr. le degré-hectolitre.

Observations. — La situation est en voie d'amélioration. Cette semaine, on a noté quelques demandes, elles paraissent vouloir s'accentuer.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 31 juillet au 6 août, vins du Narbonnais, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Alcools. — Pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 8 à 12°, de 18 fr. 00 à 19 fr. 50.

Corbières, de 10 à 13°, de 18 fr. 00 à 19 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 1er août	Cours du 8 août
—	—	—	—
8°.....		16,50 à 17 fr. 50	16,00 à 17 fr. 50
9°.....	17,00 à 18 fr. 00	le degré	le degré
0°.....			
11°.....	le degré		
12 à 13°.....			
15°.....			

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Pas d'affaires signalée. En présence de la tentative de baisse provoquée par le commerce local. Les détenteurs de vins vieux résistent connaissant les besoins de la consommation et la faiblesse des stocks.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Le calme continue avec des prix allant de 17 fr. 50 à 19 francs le degré, selon mérite, pour les vins rouges de bonne qualité courante. Les rosés et les blancs restent à peu près sans affaires.

En sous-marc, on parle de 14 fr. 50 le degré. Il s'est mieux traité quelques lots à ce prix, mais sans emballement.

Quant aux vins pour la chaudière, ils suivent le mouvement des alcools, dont le prix est descendu à 950 francs l'hecto sur la base de 100 degrés.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 5 août. — Région : rouge, 18,50 à 20 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 18,00 à 19 francs l'hecto-degré ; rosé, 17,50 à 18 fr. 50 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 1er août 1931 :

Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 15,50 à 16,75 ;

GRAINES FOURRAGÈRES

Bohain (Aisne). — Trèfle incarnat R. H., 400 fr., tardif, 450 fr. les 100 kg.

Tolédo. — Graine de trèfle. — On cote en dollars et cents le bushel (26 lit. 34) : de pays disponible, 13.50 (13.50) ; octobre, 13.50 (13.50) ; décembre, 13.75 (13.75).

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles centrales : Raisins du Midi, blanc, les 100 kilos 200 à 400 ; Midi, noir, les 100 kilos 200 à 250 ; d'Espagne, muscat, le kilo, 4 à 5.50.

Bellegarde. — Chasselas, 12.000 kilos vendus de 180 à 200 fr. les 100 kil.

Pujaut. — Marché du 9 août. - Raisins chasselas, 50.000 kilos vendus moyenne 200 francs.

COURS DES ENGRAIS CHIMIQUES

Prix pratiqué jusqu'à nouvel ordre :

Sulfate d'ammoniaque « sec » 20, 40 o/o d'azote, février, mars et avril 117 fr.; par wagons 10 t., franco gares grands réseaux. — Nitrate de chaux 13 o/o, février 99 fr., mars 100 fr., avril 100 fr. 50, par wagons 10 t. — Ammonitre 15,5 o/o, février 106 fr., mars 107 fr., avril 107 fr. 50, départements Aude, Pyr.-Orient. — Nitropotasse 16,5 azote, 25 o/o potasse, février 150 fr. 50, mars 151 fr., avril 151 fr. 50. — Nitrate de chaux 15,5 o/o, février 114 fr., mars 115 fr., avril 115 fr. 50, départ Sète. — Cianamide 18 o/o, février 100 fr., mars 100 fr., départ Marignac. — Cianamide 20 o/o, février 115 fr., mars 115 fr., départ Lannemezan.

Nitrate de soude : par 100 kilogs, au départ du port : frs 113, Dunkerque et Calais ; 113,50, Dieppe ; 114, Le Havre : 114,50, Rouen, Nantes, La Pallice, Bordeaux ; 115, Brest, 116, Méditerranée ; 116,50, Strasbourg.

Les cotations ci-dessus sont celle du Nitrate de soude granulé, marque; « Champion » et vendu avec une majoration de 3 francs par 100 kilogs.

POMMES DE TERRE

Aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois).

Marseille (B.-du-Rh.) (6). La demande est toujours très active pour les variétés de nos environs. La Esterlingen à 66 fr., départ sur wagon, ou 75 fr. rendue toiles acheteurs. La Royale de Vaucluse à 58, mêmes conditions, vrac départ. On sollicite bien des ordres en Earlys de la Sarthe, à 49 fr. départ, vrac, mais on craint, avec justes raisons, qu'il manque de maturité. On a déjà été échaudé avec l'Eiffel d'Auxonne qui est arrivée en très mauvais état. On conseille aux expéditeurs de n'offrir que de la marchandise absolument mûre, ne pelant plus du tout, bien saine et de conserve pour l'exportation si on veut éviter des ennuis.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 119 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 88 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr ; sulfate cuivre neige, 269 à 279 fr. : superphosphate minéral 14, 30 à 35 fr .; sulfate de fer, 29,00 à 35,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 2 au samedi 8 Août 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	19.5	13.0	21.8	13.9	1.1	»	18.6	13.4	24.0	16.0	1.8	4.0
Lundi.....	20.0	15.0	24.0	14.5	0.3	3.7	21.6	16.0	22.4	14.0	1.0	1.4
Mardi.....	21.5	11.7	20.1	12.2	«	»	10.7	10.4	22.2	11.8	1.2	5.6
Mercredi...	22.5	11.9	21.9	12.0	»	2.9	19.0	11.0	18.7	12.6	trac.	2.3
Jeudi.....	21.0	16.8	22.4	8.8	»	»	23.1	12.4	21.0	9.9	»	»
Vendredi...	24.8	14.3	26.2	11.5	»	«	24.0	15.0	25.0	13.0	»	»
Samedi.....	23.9	16.0	21.2	17.0	16.5	3.2	26.0	15.1	19.0	11.3	«	1.6
Total....					79.7	81.3					132.3	132.7
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche..	23.3	14.0	22.8	16.5	trac.	0.3	24.0	20.9	24.6	16.2	«	«
Lundi.....	21.1	17.7	29.3	15.7	7.4	11.2	23.0	15.0	22.0	14.8	8.5	6.9
Mardi.....	21.5	11.0	21.8	12.1	«	0.1	21.1	12.0	22.1	12.5	0.7	»
Mercredi....	23.1	8.0	20.5	12.3	»	0.1	21.8	10.4	21.0	11.9	»	»
Jeudi.....	24.0	9.6	23.6	7.8	»	»	24.0	10.3	23.7	12.0	»	»
Vendredi...	26.6	14.2	28.6	19.3	«	»	26.0	15.2	24.0	11.5	»	»
Samedi.....	18.8	16.8	23.2	16.2	26.3	12.4	27.2	15.3	24.0	13.8	0.5	32.1
Total....					140.6	199.8					118.2	241.7
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	24.3	11.8	23.2	13.6	»	»	25.2	14.0	27.5	16.4	»	»
Lundi.....	25.7	16.8	22.6	17.0	6.8	1.6	24.4	14.2	21.5	18.9	2.9	7.3
Mardi.....	20.3	13.7	23.8	14.2	»	»	21.5	13.8	21.5	12.1	4.8	trac.
Mercredi....	23.2	6.0	21.0	9.7	«	»	22.9	8.3	20.6	13.5	«	trac.
Jeudi.....	28.1	7.2	22.0	14.1	«	«	26.6	9.9	20.2	11.7	»	0.2
Vendredi...	28.2	9.0	30.9	6.3	«	«	27.6	13.3	24.0	11.0	«	«
Samedi.....	24.2	16.8	25.3	17.8	18.1	21.7	27.0	15.8	24.0	19.3	3.0	13.8
Total....					123.2	170.5					118.0	212.3
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	25.0	13.4	23.8	16.9	»	1.2	27.8	17.7	30.7	11.8	»	»
Lundi.....	22.2	15.8	22.9	16.5	3.4	4.7	28.0	16.4	27.1	18.6	«	»
Mardi.....	22.0	12.6	22.4	13.4	»	»	27.6	19.5	30.2	17.2	«	»
Mercredi....	24.8	7.5	21.7	10.7	»	»	28.6	17.0	26.6	17.0	«	1.6
Jeudi.....	26.0	9.9	22.9	7.6	«	trac.	28.0	13.8	26.5	17.0	»	»
Vendredi...	26.0	10.8	31.0	8.0	«	«	27.3	13.7	27.4	10.9	«	«
Samedi.....	19.0	16.8	22.2	16.1	38.4	1.6	29.6	17.7	27.4	17.0	»	«
Total....					127.4	113.5					0.7	16.7
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	28.2	14.5	20.2	15.7	»	«	30.1	18.1	26.8	15.1	»	»
Lundi.....	26.0	16.7	30.2	16.4	«	«	28.0	15.5	26.6	12.9	«	8.5
Mardi.....	23.3	15.4	23.2	17.2	5.4	trac.	31.3	15.1	25.4	18.9	»	«
Mercredi...	26.7	12.1	22.0	15.5	»	»	31.2	18.9	26.4	14.9	trac.	0.9
Jeudi.....	29.3	12.6	23.2	12.1	«	»	32.0	19.9	26.1	15.5	»	trac.
Vendredi...	30.6	15.0	27.7	9.0	»	»	30.1	20.7	25.1	16.9	«	«
Samedi.....	19.2	19.2	26.6	19.8	2.0	trac.	29.2	15.5	27.1	14.5	18.8	«
Total....					47.0	26.9					47.8	72.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	28.2	17.9	29.2	17.4	»	»	33.0	17.4	34.5	13.0	»	»
Lundi.....	29.2	17.9	29.1	18.5	«	«	29.4	17.0	34.0	15.8	»	»
Mardi.....	25.7	19.0	26.2	28.9	3.1	«	31.8	17.3	37.5	16.3	»	«
Mercredi....	31.2	16.8	25.2	17.5	«	0.7	28.7	22.0	28.0	21.8	»	«
Jeudi.....	29.2	16.0	26.6	19.5	«	»	32.8	19.5	28.8	19.4	»	«
Vendredi...	28.8	21.2	26.1	14.5	»	«	30.4	18.4	34.0	16.7	»	»
Samedi.....	25.1	19.3	28.2	16.9	1.6	trac.	27.3	21.9	38.2	21.6	»	siroc.
Total....					30.1	49.9					0.5	3.3

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.